MERINGUE POWDER WILTON – POUDRE A MERINGUE WILTON

Mode d'emploi - Traduction en Français

GLACAGE ROYAL

Pour 700ml de préparation environ. Durci comme du caramel en séchant. Idéal pour la réalisation des fleurs et des décorations. N'est pas recommandé pour glaçage d'un gâteau.
27g de poudre à meringue WILTON
450g de sucre glace
90ml d'eau tiède*
Battre tous les ingrédients au fouet jusqu'à ce que le glaçage forme des pointes (environ 10min)
*pour un glaçage plus ferme, utiliser seulement 75ml d'eau

GLACAGE STYLE MERINGUE ITALIENNE

Pour 1500ml de préparation environ. Idéal pour recouvrir un gâteau.
Meringue :
27g de poudre à meringue WILTON
120ml d'eau froide
Sirop :
400g de sucre
60ml de sirop de glucose
120ml d'eau

Battre au fouet la poudre WILTON et l'eau pour obtenir une préparation bien ferme (environ 4min). Réserver.
Dans une grande casserole faire bouillir*, le mélange sucre, sirop de glucose et eau. Retirer du feu. Ajouter lentement le sirop chaud à la meringue, tout en fouettant (vitesse lente) la préparation, comme pour une mayonnaise. Un fois tout le sirop incorporé, battre la préparation à vitesse rapide pour obtenir une meringue italienne ferme et brillante (environ 4min). Utiliser la meringue obtenue pour recouvrir le gâteau.
*il est possible de chauffer le sirop au micro-onde : mettre les ingrédients dans un grand saladier en verre et chauffer 5min environ à puissance maximum.

MERINGUE SECHE

Pour 820ml de préparation environ.
9g de poudre à meringue WILTON
60ml d'eau froide
65g de sucre
Arôme et/ou colorant (option)

Dans un bol, mélanger la poudre WILTON, l'eau et 35g de sucre. Battre à vitesse rapide pendant 5 minutes. Ajouter ensuite, petit à petit le reste de sucre à la préparation tout en continuant à battre. Ajouter le colorant et l'arôme. Battre encore 5 minutes pour obtenir une meringue bien ferme et brillante.
Utiliser et cuire cette préparation comme la meringue traditionnelle à base d'œufs frais.

MERINGUE POUR TARTE MERINGUEE

Pour une tarte de 23cm de diamètre
9g de poudre à meringue WILTON
60ml d'eau froide
65g de sucre

Dans un bol, mélanger la poudre WILTON, l'eau et 35g de sucre. Battre à vitesse rapide pendant 5 minutes. Ajouter ensuite, petit à petit le reste de sucre à la préparation tout en continuant à battre. Battre encore 5 minutes pour obtenir une meringue bien ferme et brillante.
Recouvrir la tarte refroidie de cette préparation. Enfourner à 180°C durant environ 15minutes.
La meringue doit être dorée.